

www.detkityumen.ru

рулет



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

кефир или простокваша - 1 стакан

яйцо - 2 шт.

мука - 1,5 стакана

сахар - 0,5 стакана

сода - 1 ч. ложка

ванилин

для начинки - джем, вареная сгущенка или варенье.....

Приготовление:

итак включаем духовку на прогрев и начинаем заводить тесто.

Взбить яйца с сахаром и ванилином, добавить кефир, размешав в нём предварительно соду, затем добавить муку, тесто жидкое, льющееся..

противень духовки застилаем пергаментной бумагой, выливаем тесто на противень, распределить его по всему противню и в духовку. пергамент можно предварительно смазать, если хотите.

ставим тесто в духовку на 7-10 мин при температуре 180-200 градусов. до золотистого цвета.

Достать и перевернуть розовой стороной на влажную ткань.. Быстро смазать джемом, вареньем или чем хотите, и свернуть, при помощи ткани, дать немного остыть. Ткань снять.. рулет можно посыпать пудрой. Главное, что получается всегда и быстро 😊 Пока гости руки моют, он уже в духовке.

Приятного аппетита!!!!

10.03.2016

[Natasha84](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/388/